

Appuntamenti

Biancavilla accoglie la terza edizione di “Colate Verdi”, un percorso tra cultura, tradizioni e olio extravergine d’oliva

di: Redazione

22 maggio 2026



Biancavilla rinnova il suo appuntamento con "Colate Verdi", la manifestazione dedicata all'olio extravergine d'oliva e alla valorizzazione della cultura olivicola etnea. Dal 22 al 24 maggio, Villa delle Favare ospiterà degustazioni, incontri e iniziative pensate per raccontare l' "oro verde" del territorio e il profondo legame tra la comunità locale e la tradizione dell'olivicultura. Dopo il successo delle prime due edizioni, la manifestazione vuole diventare un punto di riferimento regionale per la cultura ed il dibattito sull'olio. "Colate Verdi" nasce per valorizzare le eccellenze locali e per raccontare il legame profondo che unisce Biancavilla alla tradizione olivicola, simbolo di identità, qualità e convivialità: "la manifestazione nasce non solo per promuovere il nostro territorio ma per valorizzare sempre di più l'olio d'oliva – afferma l'Assessore all'Agricoltura del Comune di Biancavilla, Vincenzo Mignemi – Nella dieta mediterranea l'olio extravergine d'oliva è la principale fonte di grassi dell'alimentazione ma bisogna anche saper distinguere le diverse tipologie di olio prodotte non solo sull'Etna ma in tutta la Sicilia". Si inizia Venerdì 22 Maggio alle 10:30 con l'apertura ufficiale della manifestazione e il taglio del nastro, alle 11:00 il convegno "Green power: la forza dell'olio EVO tra nutrizione, energia e benessere" rivolto agli alunni delle scuole primarie, a cura della biologa e nutrizionista Maria Laura Bivona. La giornata proseguirà con degustazioni di olio e nel pomeriggio in programma l'aperitivo al tramonto a base di "pani cunzatu, barOil mixology drink e dj set by BR1. Sabato 23 Maggio apertura della manifestazione con i banchi di assaggio alle 15:00 e poi nel pomeriggio alle 16:30 la masterclass "Tonda Iblea vs Nocellara dell'Etna: cultivar a confronto", condotta da Maria Antonietta Pioppo e a seguire la tavola rotonda: "Oleoturismo, sfide climatiche e resilienza: analisi e prospettive del comparto olivicolo/oleario siciliano" dove saranno presenti Luca Sammartino Assessore regionale all'Agricoltura, Sviluppo rurale e Pesca mediterranea – Regione Siciliana, Vincenzo Mignemi, Assessore all'Agricoltura – Comune di Biancavilla, Giosuè Catania, Presidente del Consorzio di Tutela Monte Etna e Presidente CIA Sicilia Orientale, Riccardo Randello di APO Catania, Mario Terrasi, Presidente consorzio IGP Regione Siciliana, Antonio Bonanno, Sindaco del Comune di Biancavilla ed il moderatore Diego Caltabiano.



La giornata si concluderà con la degustazione di prodotti tipici locali ed il concerto della cover band Marco Mengoni. Domenica 22 settembre apertura degli stand espositivi alle 10:30 a cui seguirà la masterclass Masterclass "Evo Experience: viaggio nei sapori e nei profumi della biodiversità siciliana " a cura del dott.agr. Riccardo Randello, esperto assaggiatore. L'evento si protrarrà per tutta la giornata e sarà intermezzato da esibizioni, momenti di approfondimento e conviviali fino alle chiusura degli stand. Il programma accompagnerà il pubblico in un percorso tra sapori, tradizioni e approfondimenti dedicati al mondo dell'olio extravergine d'oliva. In calendario degustazioni, laboratori, attività per famiglie, incontri con produttori ed esperti del settore, oltre a show cooking guidati da chef e professionisti, pensati per valorizzare la qualità e l'identità del patrimonio gastronomico locale: "siamo orgogliosi di valorizzare il versante sud-ovest dell'Etna, che chiamiamo 'Porta del Sole', e le eccellenze agricole che portano la 'firma' dell'Etna – precisa il Sindaco Antonio Bonanno – La vera soddisfazione è aver dato continuità a questo impegno, arrivando alla terza edizione di 'Colate Verdi': non eventi sporadici, ma un investimento stabile che offre ai nostri produttori una vetrina per far conoscere la qualità dei nostri prodotti, educare i cittadini a un'alimentazione consapevole e promuovere il territorio".

La manifestazione vuole inoltre aprire uno spazio di dialogo sulle prospettive future del settore olivicolo, affrontando temi legati a sostenibilità, innovazione e sviluppo del mercato. In questo contesto, Biancavilla si conferma non solo luogo simbolo della tradizione etnea, ma anche punto di incontro per valorizzare il territorio e rafforzare il legame della comunità con una delle sue produzioni più rappresentative.

